14.038 Rezance domáce s tvarohom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka hrubá	5,00	5,00	7,50	7,50	8,50	8,50	10,50	10,50
vajcia	10	0,40	15	0,75	17	0,85	20	1,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
olej	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
cukor práškový	1,20	1,20	1,50	1,50	2,00	2,00	3,00	3,00
maslo	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
tvaroh	4,50	4,50	6,00	6,00	8,00	8,00	10,00	10,00
hmotnosť porcie v g	180		260		310		380	

Výrobný postup

Do preosiatej múky pridáme vajcia, soľ a podľa potreby vodu. Vypracujeme cesto, vyvaľkáme tenký plát, necháme vysušiť, pokrájame na pásy a na rezance. Rezance uvaríme vo väčšom množstve osolenej vody, scedíme, opláchneme vodou, necháme odkvapkať a pomastíme olejom, aby sa nezlepili. Podávame posypané tvarohom a práškovým cukrom, poliate roztopeným maslom. 10 % múky na vyvaľkanie cesta je normované v uvedenom množstve jednotlivých vekových skupín.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1622	389	10,40	16,2	0,0	49,0	1,4	48,1	0,7	0,101	0,0	0,1	0,2	0,6
B	2331	559	14,92	23,4	0,0	70,3	2,1	67,4	1,0	0,149	0,1	0,2	0,3	0,9
C	2896	695	18,31	31,2	0,0	83,1	2,4	87,5	1,2	0,195	0,1	0,3	0,4	1,0
D	3691	886	22,70	39,1	0,0	107,9	3,0	108,1	1,5	0,242	0,1	0,3	0,5	1,2